

A Banquet given by Mr. Peabody,
AT THE
 STAR AND GARTER, RICHMOND,
 18TH MAY, 1853,
TO
 THE AMERICAN MINISTER AND MISS WILCOCKS.

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

À la Reine. — À la Printanière. — À la Printanière Clair.
 Consommé de Volaille aux Quenelles. Potage aux Abattis d'Oie.

POISSONS.

Turbot. Saumon de Gloucester. Truite à la Genevoise.
 Rouges à la Maître d'Hotel. Perch Suché. Flounder Suché.
 Eels en Matelotte. Spitched Eels. Gudgeons Fried. Flounders Fried.

ENTRÉES.

Suprême de Volaille à la Royale. Filets de Canetons à la Bigarade.
 Cotelettes d'Agneau aux Concombres. Filets de Pigeon à la Dauphine.
 Cailles aux Truffes. Filets de Leveraut Garni d'Une Escaloppe.
 Croustades à la Monglas. Ris de Veau Piqué à la Toulouse. Quenelles à la Périgieux.
 Epigramme d'Agneau aux Pois d'Asperges.
 Filet de Bœuf à la Jardinière. Noix de Veau en Bedeau Sauce Tomate.
 Timbale de Macaroni à la Financière. Casserole de Riz à la Polonoise.
 Chartreuse des Légumes Garni de Pigeon. Ballotine d'Agneau à la Macedoine.
 Poulardes au Riz. Poulets Roti. Langue de Bœuf aux Épinards.
 Jambon de Westphalie à l'Essence. Selle de Mouton. Selle d'Agneau.
 Poulets à la Godard.

SECOND SERVICE.

Dindonneaux. Canetons. Leveraut. Oison. Cailles.
 Haricot Verts à la Poulette. Salade à la Parisienne. Magnonnaise de Volaille.
 Carots Nouvelles Glacé. Pommes de Terre Nouvelles à la Maître d'Hotel.
 Chartreuse des Fraises. Suedoise des Raisins. Croque en Bouche à la Reine.
 Gateaux à la Neapolitaine, — à la Condé. Bavaois des Abricots.
 Crème à la Chantilly, — au Chocolat, — d'Ananas. Compote des Pêches en Bordure de Riz.
 Gelée à la Victoria, — à la Macedoine — au Marasquin, — d'Anisette.
 Flans des Abricots Verts, — au Cerises. Pâtisserie Melée.

RELIEVES.

Pouding Glacée aux Pistaches. Baba à la Polonoise.
 Soufflée à la Vanille. Petits Soufflée à la Française.
 Beignets de Parmesan.

GRAPES.

STRAWBERRIES.

PINES.

ICES.